ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy".



Rok IX. Nowemiasto, dnia 13 czerwca 1935. Nr. 23

Kilka uwag co do wychowu cieląt.

Błędnem jest mniemanie, że każde cielę od dobrej krowy zastąpi gospodarzowi w krótkim czasie swą matkę, bo przedewszystkiem, zwróciwszy uwagę na budowę i wygląd cielęcia, trzeba umiejętnie poprowadzić jego wychów, jeżeli chcemy, ażeby wydajność mleka od takowego nie była gorsza od jego rodzicielki.

W pierwszych tygodniach chowu cielę musi mieć pożywienie takie, ażeby mogło zadowolić wszystkie wymagania rosnącego organizmu, a poza tem w możliwie krótkim czasie odpowiedni wzrost i budowę.

To też takiem pożywieniem w tym czasie musi być tylko mleko, a poza tem z pasz treściwych śruta owsiana i dobre siano. Brak dobrego siana trzeba uzupełnić dodatkiem kredy szlamowanej wraz z fosforanem wapnia. Najwięcej rozstrzyga o wzroście cielęcia i jego silnej budowie rok pierwszy chowu, w przeciągu którego należy zwracać uwagę na dobre jego żywienie, we wyniku czego zwierzę osiągnie dobrze rozwinietą klatkę piersiową, co zapewni jego mleczna wydajność w przyszłości.

Dwa są rodzaje karmienia nowonarodzonych cieląt a więc, jeżeli krowa jest niezbyt mleczna, ssanie krów przez cielęta lub też pojenie cieląt ze skopka.

W gospodarstwach, gdzie nie mają czasu, ażeby się zająć troskliwie chowem bydła, to najwygodniejszem będzie i da lepsze wyniki — ssanie krów przez cielęta.

Natomiast w siedzibach lepiej zagospodarowanych karmią cielęta ze skopa. Coprawda jest to kłopotliwe, ale daje możność kontroli mleczności, a jednocześnie z tem unormowania dla krów paszy do wydajności mleka.

Jeżeli nadawanie pojenia ze skopa ma przynieść właściwe korzyści, to powinno się odbywać zawsze o tej samej porze, odmierzoną ilością i mleko winno być zawsze od swej matki. Rozpoczynamy pojenie cielęcia wcześnie, jak tylko może się ono na nogach utrzymać, gdyż trzeba zwolnić mu żołądek od tak zwanej smółki.

Pojenia cielęcia zwykle zaprzestajemy, jak tylko cielę zaczyna śrutę i siano trawić, ale to jest za wcześnie, jeżeli nie chcemy zmniejszyć przyrostu wzrostu cielęcia.

W Holandji, gdzie hodowla bydła jest bardzo wysoko postawiona, przestają karmić cielęta mlekiem dopiero po upływie pół roku, a buhajki po 7 lub 8 miesiącach, za to też tam mają pięknie wyrośnięte krowy, z dobrze rozwiniętym kośćcem i głęboką, szeroką klatką piersiową.

W pierwszych dniach pojenia, mając na uwadze niewielką pojemność żołądka, trzeba poić cielę pięć, a przynajmniej cztery razy dziennie, później zaś trzy razy, ale o jednej i tej samej godzinie.

Jaką ilość mleka należy odmierzać cielęciu każdorazowo do karmienia?

Otóż musimy rozpocząć od $^1|_4$ lub $^1|_2$ litra mleka każdorazowo, ale równocześnie ze wzrostem cielęcia karmienie go musi się powiększać.

Naogół jest przyjętem, że największa dawka mleka powinna wynosić jedna siódma część wagi cielęcia, to też, jeżeli tej normy się trzymać, to trzeba cielę raz na parę dni przynajmniej ważyć, ażeby zgodnie z przyrostem odmierzać odpowiednią ilość dla pojenia mleka.

Przyrost cielęcia w większości gospodarstw oblicza się na oko, także mniej więcej podług apetytu cielęcia, powiększa mu się dziennie dawki mleka. Wówczas jednak nie możemy mieć pewności, że wszystkim potrzebom cielęcia zadość uczyniono.

Przyrost cielęcia jest zależny od wielu przyczyn i wynosi mniej więcej w pierwszych 3—4 tygodniach jeden kilogram za każde dziesięć litrów zużytego przez cielę mleka, później się jednak zmniejsza.

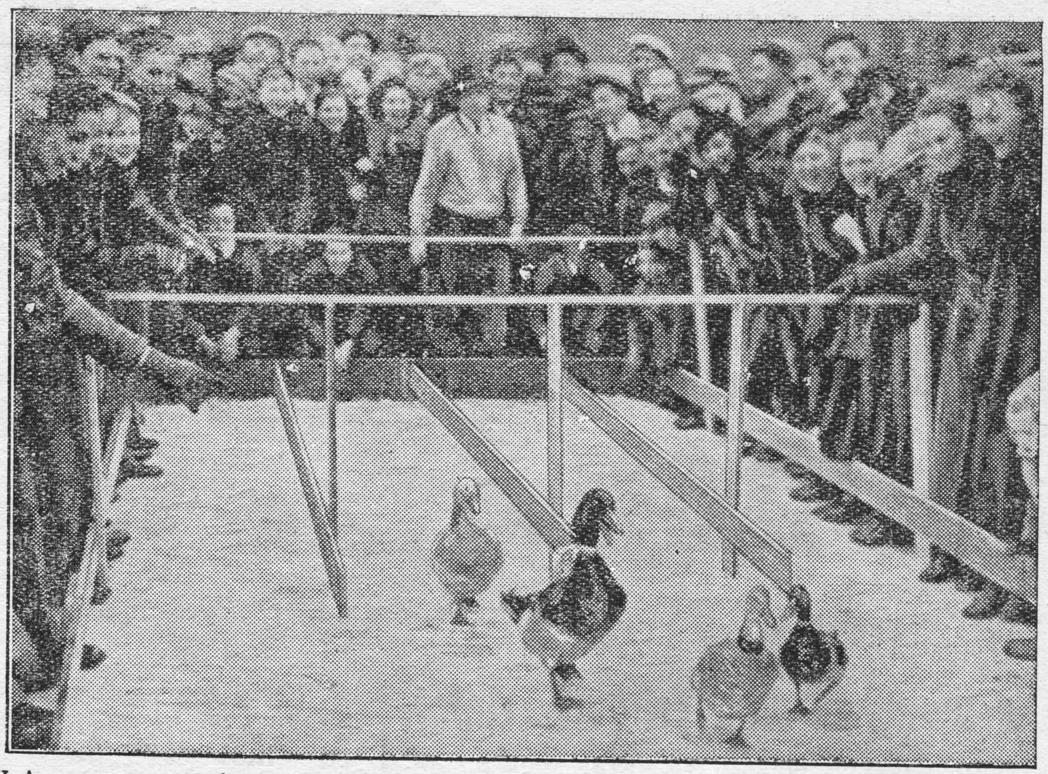
Codzienna dawka mleka winna od czasu ocielenia się stopniowo wzrastać i stale aż do najwyższej dawki pokarmowej, t. j. do 10 litrów mleka dziennie, taką ilością mleka karmić należy cielę przynajmniej 3 tygodnie, poczem należy tę ilość mleka stopniowo zmniejszać, t. j. tak długo, jak trwało powiększanie, a więc około 4 lub 5 tygodni.

We wspomnianym okresie 4—5 tygodni resztę brakującego pokarmu cielę musi zaspokoić, jak już wyżej wspomnieliśmy — śrutą owsianą i sianem. Ponieważ ten sposób chowu cielęcia może być dla niejednego gospodarza zbyt uciążliwym, to zastrzec się musimy, że zmniejszanie okresu powiększania i zmniejszania ilości zadawanego cielęciu mleka odezwie się na przyroście i zdrowiu cieląt. Można jednak mniejwięcej w czwartym tygodniu, jak cielę

rozpoczyna pobierać i trawić siano, dawać mu mleko odtłuszczone czyli wirowane, będzie to wówczas oszczędność duża, ale za to trzeba karmienie mlekiem odtłuszczonem przedłużyć choć do 150 dni.

Do mleka zbieranego dobrze jest dodać rozgotowanego zwięźle siemienia lnianego około 40-50 gr na 1 litr mleka, później nieco makuchu lnianego.

Zle jest, jak gospodarz chce mieć i cielę do chowu i mleko od krowy, bo te dwa warunki pogodzić się razem nie dadzą.



W Ameryce organizują ostatnio wyścigi... kaczek. I dużo jest ciekawych, którzy z zainteresowaniem śledzą te „wyścigi".

Korzyści z chowu pastwiskowego.

Na pastwisku (naturalnie dobrem i odpowiednio wielkiem) mają pasące się zwierzęta:

1. Łatwostrawną, a przytem znakomitą paszę,
2. Możność przyzwyczajania się do powietrza, światła, wiatrów, słoty i do zahartowania się przez leżenie na świeżej, często nawet zimnej ziemi.
3. Ruchu, który pobudza apetyt, co powoduje szybszy rozrost.
4. Ruch taki sprzyja pozatem wykształceniu się odnoży, kośćca, mięśni, narządów wewnętrznych i ścięgień. Stawy stają się suchsze, szersze i wyrazistsze.
5. Rozpłodniki męskie zatrzymują dłużej zdolność rozrodczą, żeńskie zaś łatwiej się zapładniają, porody są łatwiejsze, potomstwo wykazuje większą energję życiową (zwłaszcza u świń).
6. Choroby, jak gorączka poporodowa, poronienie, rozwolnienie u cieląt, lizawica, ustępuje w okresie paszenia często całkowicie.

Perz — jako roślina pożyteczna.

Perz — to jeden z najbardziej uprzykrzonych chwastów na roli i w ogrodzie i jeden z najgroźniejszych konkurentów roślin uprawnych. Raz zawleczony na pole, rozrasta się szeroko z roku na rok, z wiosną zagłusza młode wschody, starszym roślinom potrafi przebić bulwy jub grubsze korzenie, a wszystkie ograbia z pokarmów. Naukowe doświadczenia wykazały, że silnie zaperzona rola traci z powodu żarłoczności perzu tyle azotu, potasu, fosforu i wapna, co przy zbiorze średniego plonu ziemniaków.

Na domiar złego perz odznacza się ogromną łatwością rozmnażania. Jego białawe i walcowate rozłogi, mające często parę metrów długości, są to łodygi podziemne, na których gęsto osadzona są drobne korzonki i oczka — zaczątki przyszłych pędów i liści. Mała nawet część takiej podziemnej łodygi, pozostawiona przy pieleniu w ziemi, w krótkim czasie daje początek nowej roślinie. To też walka z perzem musi być systematyczna i długotrwała.

Rozmaite są sposoby tępienia perzu, zależnie od jakości gleby i pory roku. Najbardziej radykalnym okazał się w praktyce sposób przeprowadzenia dwukrotnej — najpierw płytkiej, potem głębszej orki, a za każdym razem bronowanie lub wygrabianie i ręczne wybieranie z ziemi długich batów perzu.

I tu właśnie zaczyna się rola perzu, jako rośli ny pożytecznej.

Co robić z temi bielejącemi na polu stosami wybranego z oczyszczonej gleby perzu?

Najczęściej, nie chcąc tracić czasu na wywożenie, perz zostaje spalony na miejscu; jest to o tyle błędne, że przy paleniu następuje zupełna utrata azotu, znajdującego się w rozłogach perzu.

Daleko lepiej postąpi ten, kto, nie żałując fatygi, ułoży wybrany chwast w większe grupy, przesypując warstwy wapnem czyli poprostu zakompostuje go, jak wszelkie inne odpadki.

Ale perz posiada jeszcze inne wartości, mianowicie jako roślina lekarska. Zwłaszcza, jeżeli czyszczenie roli przeprowadzamy wczesną wiosną, przed ukazaniem się piórek perzu i w glebach lżejszych, gdzie z natury podziemne łodygi są grubsze i jaśniejsze — należy wyzyskać tę własność perzu. Wybrany perz musi być kilkakrotnie wymyty w wodzie dla zupełnego usunięcia ziemi, a potem cienką warstwą suszony w przewiewnym miejscu — na strychu, w szopie czy na werandzie. Kiedy wyschnie na tyle, że w ręku będzie się łamał, należy pokrajać go drobno i odwiać od małych, witkowatych korzonków, poczem materjał jest gotów do użytku czy sprzedaży do aptek i drogeryj. Dobrze wysuszony i pokrajany perz ma kolor żółtawy, jest bez zapachu i składa się z m. w. pięciocentymetrowych, pomarszczonych i wewnątrz próżnych kawałków. Oprócz zastosowanych w medycynie naukowej, perz jest również



DZIAŁ KOBIECY

Dzisiaj o nim...

Dlaczego zawsze pani, a tak rzadko pan bywa przedmiotem naszego działu? Czyżby Pani Moda nie miała nic do powiedzenia panu, pozwalając mu rok po roku, sezon po sezonie nosić te same paski czy kratki, rozplątywać węzeł zawsze jednego i tego samego krawata?

Pisać zbyt często o panu nie trzeba, bo nie zmienia garniturów i okryć w tak błyskawicznem tempie jak pani. A jednak tymrazem pragniemy podać kilka wskazówek w naszym dziale, gdyż i żona, matka czy siostra muszą się choć trochę interesować modą męską.

Materjały o kolorach jaśniejszych na sezon wiosenno-letni są lekkie, np. fresca, flanele lub grubsze płótna (tylko sportowe ubrania są z grubszych tkanin). Obok materjałów gładkich modne są dyskretne kraty. Duża, wyraźna krata poszerza i pogrubia, więc dla tęższych panów nieodpowiednia. Lepiej wybrać materjał cienki, ale ciemniejszy i w paski.

Moda jaśniejszych spodni do ciemnych marynarek utrzymuje się nadal, np. do bronzowej — beżowe, do granatowej — szare, do szarej — białe lub lekko kremowe. Spodnie nie powinny leżeć na ziemi ani odsłaniać nóg powyżej kostki, są normalnie długie i szerokie, nie przypominając piżam ani też wąskich „kiszek".

Do jaśniejszych garniturów — nowością są koszule ciemniejsze. Dolna bielizna jest dziś jedynie krótka uznawana. W porze letniej zrzuca się zwykle kamizelkę, ale, broń Boże, nie nosić szelek, a tylko pasek.

używany w niektórych miejscowościach w lecznictwie ludowem, jako skuteczny środek przy chorobach płucnych i dróg moczowych. W starych zapiskach wśród rozmaitych porad domowych można też znaleźć notatkę, że „pyrz parzony dawać po łyżeczce przy bólu piersi, kłóciu i duszności, a ulgi wkrótce oczekiwać można". Dziś, kiedy wszyscy odczuwamy tak dotkliwe skutki kryzysu, pamiętajmy o perzu, który może też przynieść pewną korzyść. Bo walka z kryzysem, to nietylko oszczędność, posunięta aż do wyrzekania się wszystkiego: to przedewszystkiem nauka umiejętności wyzyskiwania zaniedbanych źródeł dochodu.

KOMUNIKATY PTR.

Ulgi w spłacie samoistnych danin komunaln. Ważny dla rolników termin 15 czerwca r. b.

Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych w sprawie spłaty zaległości samoistnych danin samorządowych przyniosło rolnikom wielkie ulgi, które stosują się z mocy prawa bez jakichkolwiek wniosków.

Wobec tego jednak, że ma to tylko zastosowanie w odniesieniu do tych rolników, którzy nie skorzystali z ulg, płynących z mocy poprzednich przepisów, Pomorskie Towarzystwo Rolnicze przypomina zainteresowanym, że rolnicy tacy powinni w terminie nieprzekraczalnym **do 15 czerwca rb.** wystosować pismo do właściwego Wydziału Powiatowego lub Zarządu Gminy, rezygnując z dawniej przyznanych ulg i prosząc o zastosowanie przepisów nowego rozporządzenia.

Komornicy nie mają prawa egzekwować długów roln., rozłożonych z mocy prawa.

Rozporządzenie z października roku ubiegłego rozłożyło wszelkie długi prywatne rolników na 28 rat półrocznych i to z mocy samego prawa bez żadnych wniosków.

Pomimo jednakże tego do Pom. Tow. Roln. napływają stale zażalenia rolników, iż komornicy z polecenia wierzycieli wszczynają egzekucje u rolników, twierdząc, że nie wiedzą czy dany dług jest rolniczy i czy dłużnik, aczkolwiek mieszkający na wsi, jest rolnikiem. Aczkolwiek egzekucje takie nie dochodzą do skutku, gdyż rolnik udaje się pod opiekę urzędów rozjemczych, to jednak powstają wysokie koszty, które spadają na rolnika.

Wobec tego Pom. Tow. Roln. przypomina członkom Kółek Rolniczych okólnik Ministerstwa Sprawiedliwości z 7 lutego r. b., wyjaśniający sposób postępowania komorników wobec nowego ustawodawstwa oddłużeniowego. Stosownie do tego okólnika komornik winien z urzędu zbadać czy dłużnik, zamieszkały na wsi, jest rolnikiem, czy dług powstał przed 1 lipca 1932 r. O ile stwierdzenie to będzie pozytywne, to komornik winien odmówić wykonania czynności egzekucyjnych i wydać postanowienie niedopuszczalności egzekucji. Jeżeli natomiast okoliczności te nie dadzą się stwierdzić, wówczas komornik winien z urzędu wezwać wierzyciela do przedłożenia odpowiednich dokumentów lub przedstawienia orzeczenia Urzędu Rozjemczego, ustalającego te okoliczności.

W wypadku, gdyby komornik nie stosował się do tych przepisów, dłużnik - rolnik winien w przeciągu dni 7 wnieść do sądu skargę na czynności komornika i żądać przezeń wszelkich kosztów.

Bliższych szczegółów w tej sprawie udzielają członkom Kółek Rolniczych instruktorzy Towarzystw Rolniczych Powiatowych.

Pomorskie Towarzystwo Rolnicze w Toruniu.

Wycieczka P.T.R. do Krakowa.

Dnia 6 lipca rb. Pomorskie Towarzystwo Rolnicze organizuje dla członków Kółek Rolniczych wycieczkę do Krakowa w celu złożenia hołdu przy trumnie Marszałka Piłsudskiego, przyczem członkowie wezmą udział w sypaniu kopca na Sowińcu. Zniżka obejmuje 80 proc. normalnej taryfy kolejowej ze stacyj dojazdowych do Torunia, jak również z Torunia do Krakowa. Przejazd będzie kosztował z Torunia do Krakowa 14 zł 20 gr, przyczem suma ta obejmuje równocześnie dojazd autobusem do Sowińca, zwiedzenie Wawelu oraz koszt przewodnika. Na terenie poszczególnych powiatów akcję organizacji prowadzą TRP., do których należy zgłaszać się o bliższe informacje.

Pomorskie Towarzystwo Rolnicze w Toruniu.

Mocno poszerzone ramiona u palt i ubrań przemijają. Modne są palta lekkie, skromne, wełniane, o prostym zupełnie kroju.

Rękawiczki noszone są jaśniejsze, przedewszystkiem kremowe, naturalnie o nieposzlakowanej czystości.

Jak twierdzą ci, co dyktują nową modę, najspokojniejszy gładki garnitur może łatwo nabrać cech elegancji i pełnego umiaru „dobrego smaku", jeśli krawat będzie tą mistrzowsko postawioną kropką nad „i" — to znaczy umiejętnie dobrany. W obecnej letniej porze — zamiast ciężkich jedwabi i grubej wełny — nosi się krawaty z deseniowych fularów, materjałów freskowych, a nowością — to kraciaste z płótna, przetykane jedwabiem. Krawaty obecnie winny być jaśniejsze od koszuli, ale należy unikać krzykliwych barw, a wybierać spokojne, ładne pastelowe. Także nosi się ciemniejsze krawaty do jasnych ubrań, np. do jasno-popielatego jasno-niebieską pastelową koszulę, a ciemno granatowy krawat z lekkiego materjału.

Jeszcze jedna uwaga: Nie godzimy się nigdy z pojęciem, jakoby przyuczanie chłopców do staranności i dbałości o wygląd zewnętrzny było naganne i groziło zniewieściałością. Przeciwnie, chłopiec musi wynieść z domu podstawowe zamiłowanie do czystości i staranności. Niech się nauczy również od dziecięctwa dbałości i umiarkowania, niech zrozumie, że wygląd mężczyzny musi być nacechowany wykwintną prostotą i powagą. Nieskazitelnie świeża bielizna, dobry krój ubrań i okryć, umiejętne przystosowanie ich do chwili i okoliczności, unikanie wybitnie mocnych zapachów kosmetyków i t. d., słowem staranie o dyskretny wygląd, niczem nie zwracający na siebie uwagi, oto „a b c" zawsze modnego męskiego abecadła.

Przepisy gospodarskie odświętne.

Zupa wiosenna.

Łyżkę masła rozpuścić w rondelku, a gdy się spieni dać łyżkę mąki, usiekane drobno: zieloną pietruszką i grzybki, podsmażyć, zalać rosołem, mieszając ciągle, aby gruzełków nie było. Ugotować osobno w wodzie kalafior, szparagi, groszek młody i marchewkę, cienko pokrajaną, a gdy miękkie zalać zupą, niech się razem zagotują. Do wazy włożyć drobno w paski pokrajany ugotowany ozorek cielęcy i zalać wrzącą zupę.

Jako dodatek grzanki.

Kurczęta nadziewane.

Łyżkę masła utrzeć do białości, domieszać dwa żółtka i rozetrzeć, dodać dwie bułki, moczone w mleku, pianę z dwóch białek, soli, zielonej siekanej pietruszki, wymieszać, nadziać kurczęta, zaszyć i upiec na rumiano, polewając masłem.

Potrawka cielęca ze szparagami.

Wypłókany mostek ciel. i przekrajany na połowę na płask, ułożyć w rondlu, dodać włoszczyzny, jak do rosołu i gotować, aż mięso będzie miękkie, potem pokrajać w kawałki, rosół przecedzić (powinno go być tyle, ile potrzeba na sos). 1 ft. szparagów oczyszczonych pokrajać w kawałki centymetrowe i gotować na rosole, dodawszy trochę cukru. Gdy będą miękkie, rozetrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wlać do szparagów, włożyć pokrajany mostek i razem dusić 15 min. Chcąc mieć sos smaczniejszy, dodać do niego pół szklanki słodkiej śmietany lub wbić kilka żółtek.

Kartoflany tort.

350 g. ugotowanych dnia poprzedn. w łupinach kartofli przetasować. 4 żółtka, 110 g. masła, 210 g. cukru, sok i skórkę pół cytr. i trochę rumu utrzeć na pianę. Potem dodać kartofle, 70 g. migdałów ze skórką lub orzechów z tabliczką tartej czekolady (1 łyżkę kakao) wkońcu pianę z białek i 50 g. mąki zmieszanej z pół paczką proszku do pieczenia. Powoli odpiec, następnego dnia przekroić i nadziewać marmeladą i lukrem polać.



Panna Alguer reprezentuje Katalonję na konkursie najpiękniejszej kobiety Hiszpanji.

Krem z rabarbaru.

750 g oczyszczonego i pokrajanego w kawałki rabarbaru ugotować z 250 g cukru, skórką cytrynową i odrobiną wody. Przetrzeć przez sito, ostudzić, dodać pianę z 2—3 białek i ubijać na chłodzie tak długo, aż krem urośnie, wtedy dodać 11 g. żelatyny, rozpuszczonej w kieliszku ogrzanego wina lub wodzie. Krem ubijać tak długo, aż stężeje. Wtedy wylać do formy i zastudzić. Po wyrzuceniu można pokryć bitą śmietaną.

Sałata ze szparagów.

Drobne szparagi pokrajać w kostkę, odgotować i po osączeniu zaprawić dobrym **majonezem**, który zrobić nast.:

2 surowe żółtka (bez odrobiny białka) utrzeć w kamiennej misce z łyżeczką soli i ubijać trzepaczką, wlewając po kropli 2 łyżki oliwy. Gdy sos po 2 łyżkach zgęstnieje, wlać parę kropel octu, następnie wcisnąć potrosze sok z cytryny, zapobiegając zwarzeniu, potem dalej dodawać oliwę i ubijać aż się utworzy gęsta biała masa. Jeśli potrzebny ostrzejszy sos, dodać łyżeczkę musztardy proszkowej.

Przyrządzone poprzednio szparagi zmieszać z rakami zielonym groszkiem, krajanym ozorem lub szynką, ułożyć na salaterce, ubrać galaretką i zieloną sałatą.

Przejrzysty, nadziewany tort galaretowy (na leguminę).

Przyrządzić galaretkę Oetkera (którą się kupuje w różnych smakach), wlać połowę do tortownicy, wylanej zimną wodą i zastudzić. Ubrać następnie smażonemi, **osącz.** wiśniami czy malinami, lub agrestem zręcznie i gustownie i zalać 2-gą połową galarety. Stężałą galaretę przykryć na wydaniu odpowiedniej wielkości andrutem karlsbadzkim, a obłożywszy tortownicę **na chwilę** ścierką, umaczaną w gorącej wodzie i prędko wykręconą, przewrócić zgrabnie na płytkę porcel., by andrut był na spodzie; zostawić jeszcze chwilę w chłodzie i dopiero wydać.

Osobno podaje się biszkopty, makaronki lub kruche ciasto.

DOBRE RADY.

Kiełkujące ziemniaki

na wiosnę zawierają trujący składnik t. zw. solanizm. Należy je wtedy dość grubo obierać, a miejsca, z których kiełki wyrastają, głęboko wybierać. Dla osób z wrażliwym żołądkiem powinno się takie ziemniaki gotować w dwu wodach lub przed gotowaniem parzyć wrzącą wodą.

Kartofle stare gotowane w wodzie napół z mlekiem będą ładniejsze i smaczniejsze.

Czarne plamy ze starych kartofli giną po dodaniu trochę octu do wody, zanim zaczną się gotować kartofle.